

DAMILANO

BAROLO

L'attività della Famiglia Damilano risale al 1890 quando, Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari, iniziò a coltivare e vinificare le uve di proprietà nel comune di Barolo - il paese delle Langhe che ha dato il nome all'omonimo vino, "il re dei vini".

È con Giacomo Damilano, genero del fondatore, che la Cantina assume il nome attuale. È lui a dare impulso alla cura delle vigne e ad apportare costanti miglioramenti nella qualità della vinificazione.

Dal 1997 la conduzione dell'azienda di famiglia è in mano ai suoi tre nipoti: Guido, Mario e Paolo Damilano. La nuova generazione ha valorizzato il vitigno principe delle Langhe, il Nebbiolo, e i vigneti più vocati, primo fra tutti Cannubi. Da questa celebre collina, di cui la Famiglia Damilano conduce circa 10 ettari, provengono i due crus portabandiera dell'azienda: Barolo Riserva Cannubi "1752" e Barolo Cannubi. Brunate, Cerequio, Liste e Raviole sono gli altri *crus*, che si distinguono fra loro per uno spettro organolettico molto diverso, ognuno erede delle specifiche caratteristiche della sua terra.

A partire dalla vendemmia 2015, ad affiancare i *crus* tra le eccellenze della Cantina Damilano, c'è *G.D.*, interprete dell'eleganza delle Langhe attraverso il vitigno Chardonnay e dedicato al fondatore Giacomo Damilano.



BAROLO DOCG RISERVA CANNUBI "1752"

Vitigno:
Nebbiolo 100%

Contenuto alcolico:
14,5% vol

Colore: rosso rubino granato

Profumo: intenso, equilibrato, esprime note di viola, frutta rossa matura, ciliegia e prugna, con spezie, liquirizia, cacao, cuoio e tabacco

Sapore: robusto, di ottima persistenza, vellutato, armonico e austero nella sua pienezza



BAROLO DOCG CANNUBI

Vitigno:
Nebbiolo 100%

Contenuto alcolico:
14,5% vol

Colore: rosso rubino granato con limitata presenza di riflessi aranciati

Profumo: ampio avvolgente, con evidenti note fruttate di ciliegia e prugna e sentori evoluti di tabacco, liquirizia e cacao

Sapore: al palato armonico piacevolmente secco con tannini morbidi e con sensazioni di corposità e pienezza



LANGHE DOC CHARDONNAY "G.D."

Vitigno:
Chardonnay 100%

Contenuto alcolico:
13,5% vol

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Profumo: elegante con intensi sentori di pesca bianca, agrumi e ginestra, mirabilmente fusi a note tostate e burro di arachidi

Sapore: al palato è morbido, avvolgente, di ottima freschezza e sapidità con finale lungo e lievi cenni speziati



BAROLO DOCG "LECINQUEVIGNE"

Vitigno:
Nebbiolo 100%

Contenuto alcolico:
14% vol

Colore: rosso rubino con riflessi aranciati

Profumo: intenso con note evolute di rosa, cuoio, tabacco, emerge un sentore di viola e goudron

Sapore: ampio e avvolgente dove prevalgono sensazioni di morbidezza, con gusto lungo e persistente



I vigneti della famiglia Damilano sono situati in: Barolo, Grinzane Cavour, La Morra, Casorzo e sono tutti condotti internamente sotto la scrupolosa guida dell'agronomo Giampiero Romana con grande rispetto, cura e passione.

In Cantina l'interpretazione della vigna è affidata all'enologo Alessandro Bonelli che affianca Guido Damilano.

Accanto ai *crus* c'è il Barolo *Lecinquevigne*, un blend di diversi vigneti. Completano la gamma: Langhe Nebbiolo *Marghe*, Barbera d'Alba *LaBlù*, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba, Langhe Rosato, Langhe Arneis, Brut Metodo Classico e Millesimato, Moscato d'Asti, Barolo Chinato e la Grappa di Nebbiolo da Barolo.



BAROLO DOCG LISTE

Vitigno:
Nebbiolo 100%

Contenuto alcolico:
14,5% vol

Colore: rosso granato intenso con pochi riflessi aranciati

Profumo: moderatamente intenso frutti di bosco, liquirizia, tabacco e cacao

Sapore: asciutto, pieno, con forte corposità e persistenza, austero e vellutato



BAROLO DOCG BRUNATE

Vitigno:
Nebbiolo 100%

Contenuto alcolico:
14,5% vol

Colore: rosso granato con presenza di riflessi aranciati

Profumo: intenso con note di viola accompagnate da sentori balsamici e di piccoli frutti rossi

Sapore: intenso, elegante e persistente, variabile su tonalità tra frutta rossa, tabacco e liquirizia, con l'invecchiamento sentori di tartufo e cannella



BAROLO DOCG CEREQUIO

Vitigno:
Nebbiolo 100%

Contenuto alcolico: 14,5% vol

Colore: rosso granato con riflessi aranciati nell'invecchiamento

Profumo: note fruttate caratterizzate da ciliegia e viola accompagnate da sentori balsamici con contenute note di vaniglia e liquirizia

Sapore: intenso, elegante e persistente, variabile su tonalità tra frutta rossa, tabacco, cuoio con l'invecchiamento



BAROLO DOCG RAVIOLE

Vitigno:
Nebbiolo 100%

Contenuto alcolico:
15% vol

Colore: rosso rubino tendente al granato

Profumo: ampio con aromi floreali e fruttati tra cui viola, note di ciliegie e fragolina selvatica

Sapore: al palato armonico, equilibrato con gusto pieno e morbido; spicca per freschezza acida, tannini fini e precisi



LANGHE DOC NEBBIOLO "MARGHE"

Vitigno:
Nebbiolo 100%

Contenuto alcolico:
14% vol

Colore: rosso rubino più o meno carico con lievi riflessi granata

Profumo: caratteristico con ricordi di viola e frutta rossa, delicato

Sapore: secco, giustamente tannico di buon corpo, vellutato e armonico



BARBERA D'ALBA DOC "LABLÙ"

Vitigno:
Barbera 100%

Contenuto alcolico:
14,5% vol

Colore: rubino purpureo

Profumo: ampio e composito con sentori fruttati di mora, ciliegia e note speziate che richiamano la cannella, la vaniglia e il pepe verde

Sapore: pieno e corposo con gradevole freschezza, sapido



BARBERA D'ASTI DOCG

Vitigno:
Barbera 100%

Contenuto alcolico:
14% vol

Colore: rosso porpora intenso

Profumo: fruttato con leggere note speziate

Sapore: etereo con sentori di ribes, viola, ciliegia e con note vanigliate, persistente in bocca



DOLCETTO D'ALBA DOC

Vitigno:
Dolcetto 100%

Contenuto alcolico:
13,5% vol

Colore: rosso rubino con riflessi di mora e di viola

Profumo: gradevole, fragrante e molto fruttato e caratteristico

Sapore: al palato armonico e piacevolmente secco con una nota finale di mandorla



LANGHE DOC ROSATO

Contenuto alcolico:
13% vol

Colore: rosato con riflessi aranciati

Profumo: fresco, delicato, gradevolmente vinoso, con note floreali e fruttate

Sapore: asciutto e armonico, morbido ed equilibrato



LANGHE DOC ARNEIS

Vitigno:
Arneis 100%

Contenuto alcolico:
13,5% vol

Colore: giallo paglierino

Profumo: delicato, fresco, fruttato

Sapore: secco, fresco ed elegante armonico e con acidità moderata



BRUT METODO CLASSICO

Vitigno:
Pinot e Chardonnay

Contenuto alcolico:
12,5% vol

Colore: giallo paglierino con riflessi oro, perlage fine e persistente

Profumo: intenso, con sentori di vaniglia

Sapore: forte ed equilibrato, dotato di una straordinaria freschezza



BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO

Vitigno:
Pinot e Chardonnay

Contenuto alcolico:
12,5% vol

Colore: giallo paglierino con riflessi oro che dona al vino una particolare luminosità, perlage fine e persistente

Profumo: intenso, con sentori di vaniglia

Sapore: strutturato e particolarmente avvolgente, dotato di una straordinaria freschezza



MOSCATO D'ASTI DOCG

Vitigno:
Moscato bianco 100%

Contenuto alcolico:
5,5% vol

Colore: giallo oro brillante

Profumo: aromatico, con sentori di pesca, salvia, limone, miele e albicocca

Sapore: dolce, gradevolmente acidulo, con aroma delicato e persistente che ricorda l'uva appena spremuta



BAROLO CHINATO

Contenuto alcolico:
16,5% vol

Vino a base di Barolo DOCG, aromatizzato con erbe aromatiche e china, di colore rosso granato con riflessi aranciati. Questo vino ha un tono fresco, dolce e strutturato con finale amarognolo, particolarmente apprezzato come elisir da meditazione.



GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO

Vinaccia di Nebbiolo da Barolo

Contenuto alcolico:
43% vol

Colore: ambrato

Profumo: ampio ed avvolgente, un concerto di sensazioni nelle quali spiccano la frutta matura (ribes nero, albicocca, marasca), cacao e vaniglia

Sapore: caldo, morbido, piacevolmente secco con grande equilibrio



Cantina Damilano
Strada Prov. Alba-Barolo 122
La Morra (CN) Italy
tel. +39 0173 56 105
info@damilanoog.com
www.cantinedamilano.it

Seguici su

